



AKTUELL

Newsletter für Seafood, Tiefkühlkost und Meer

2|2010



② **Auszeichnung**
13 DLG-Medaillen für Ristic

③ **Investitionen**
Zeichen stehen auf Wachstum

④ **Newsticker**
Bioprodukte sind gefragt

*Liebe Leserinnen
und Leser,*

Macrobrachium rosenbergii – mit rund 200.000 Tonnen Jahresproduktion ist sie die wichtigste Süßwasser-Garnele in der Aquakultur. Und sie steht für das neueste Produkt aus dem Hause Ristic, das sich durch beste Qualität und einen hohen Conveniencegrad auszeichnet. Mehr dazu erfahren Sie auf den Seiten 1 und 2.

Doch auch die vielversprechendsten Produktideen lassen sich nur mit modernster Technik realisieren. Daher ist es für uns sehr wichtig, unsere Produktionsanlagen immer auf dem neuesten Stand zu halten. Auf Seite 3 von RisticAKTUELL stellen wir Ihnen strategische Investitionen vor, die den Unternehmenserfolg langfristig sichern sollen.

2011 wird ganz im Zeichen des 50. Firmenjubiläums der Ristic AG stehen. Wie Sie es von uns gewohnt sind, wird es ein spannendes Jahr werden – mit der einen oder anderen Überraschung, stets dynamisch und lebendig, aber immer mit einem genauen Blick für die Wünsche unserer Kunden.

Ihr Ristic-Team

NEUES NATURNAHES PRODUKT AUS INDIEN

Mit den Rosenberg-Garnelen baut Ristic sein Sortiment weiter aus

Das „Lake-Shrimps“-Projekt der Ristic AG zeigt erste Erfolge: Die in indischen Stauseen unter natürlichen Bedingungen gezüchteten Rosenberg-Garnelen kommen nun in Deutschland in den Handel. Damit erweitert der Seafood-Spezialist aus Oberferrieden seine vielfältige Produktpalette und wird gleichzeitig dem Trend zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln gerecht.

Das Produkt Rosenberg-Garnelen – lateinisch „Macrobrachium rosenbergii“ – zeichnet sich durch beste Qualität und einen hohen Conveniencegrad aus. Die Süßwassergarnelen erreichen eine Länge von bis zu 32 cm. Daher werden sie durch die einmalige Half-Cut-Technik in der Produktion längs halbiert, das beiliegende Würzöl sorgt für den perfekten Geschmack. Somit lassen sich die Rosenberg-Garnelen ohne großen Aufwand zubereiten.

Die Ristic AG hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Rosenberg-Garnelen naturnah und ökologisch verträglich in Stauseen zu züchten – ganz ohne

Antibiotika und Futterzusätze. Zu diesem Zweck wurde in Zusammenarbeit mit der Deutschen Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG) das „Lake-Shrimps“-Projekt ins Leben gerufen, das die nachhaltige

Nachhaltige Produktion in Indien vorantreiben

Produktion von Garnelen in Indien weiter vorantreibt. Neben der ökologischen Komponente liegt der Fokus des Projekts auf der Professionalisierung der Infrastruktur und Logistik vor Ort. „Von der Investition profitieren die lokalen Fischer. Zudem gewinnen sie durch die von uns gegebene langjährige Abnahmegarantie Planungssicherheit“, erklärt Michael Struffert, Vorstand der Ristic AG. Unter diesen Voraussetzungen können indische Fischerkommunen in Zukunft Garnelen in „Bio-Qualität“ aufziehen. ▶



► **Ein weiterer Vorteil für den Verbraucher:** Da die Rosenberg-Garnelen von Natur aus eine transparent-bläuliche Färbung aufweisen, kann eine Beimischung von konventionellen, nicht naturnahen Produkten ausgeschlossen werden.

Die Larven der Riesenflussgarnele werden von einheimischen Fischern an Flussmündungen abgefischt und anschließend unter quasi-natürlichen Bedingungen in Stauseen ausgesetzt. Nach einigen Monaten können die herangewachsenen Tiere gefangen

werden. Aufgrund der großen Fläche der Seen würde der Einsatz von Antibiotika, Wachstumshormonen und Futtermitteln so gut wie wirkungslos bleiben. So kann der Verbraucher sich sicher sein, dass die Garnelen natürlich aufwachsen. Die Hauptfangzeit der „Lake Shrimps“ ist im Februar und März, die Fangzeit endet im August. „In diesen natürlichen Zyklus greifen wir nicht ein“, erklärt Peter Ristic, Aufsichtsratsvorsitzender der Ristic AG. „Daher werden wir die Rosenberg-Garnelen saisonal in den Handel bringen.“



13 DLG-MEDAILLEN FÜR RISTIC-PRODUKTE

Unabhängige internationale Tests belegen die hervorragende Qualität

Grund zur Freude bei allen Mitarbeitern der Ristic AG: Das DLG-Testzentrum hat die Produkte des Seafood-Spezialisten mit sieben Gold-, fünf Silber- und einer Bronzemedaille ausgezeichnet. Damit wird die außergewöhnliche Qualität der Garnelen basierend auf umfangreichen und unabhängigen Testkriterien bestätigt.

„Die hohe Anzahl an Auszeichnungen bestätigt uns in unserer täglichen Arbeit“, freut sich Michael Struffert, Vorstandsvorsitzender der Ristic AG. „Denn wir legen höchsten Wert auf einwandfreie Qualität, um den Verbrauchern das bestmögliche Produkt anbieten zu können. Vor allem die höchste Bewertung unserer fünf Bio-Produkte zeigt, dass wir mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie den richtigen Weg eingeschlagen haben.“

Laut einer Verbraucher-Befragung zählen DLG-Auszeichnungen zu den bekanntesten Gütesiegeln bei Lebensmitteln: 73 Prozent der Verbraucher kennen die DLG-Prämierung. Knapp zwei Drittel

der Befragten sind der Meinung, dass Lebensmittelprodukte mit Prüf- und Gütesiegel vertrauenswürdiger sind und sich positiv von Alternativprodukten ohne Siegel abheben.

Bei den aktuellen Tests der DLG standen insgesamt 5.200 Lebensmittel, unter anderem aus den Bereichen Tiefkühlkost, Fertiggerichte und Seafood auf dem Prüfstand. DLG-prämierte Erzeugnisse müssen sich dabei einer umfassenden sensorischen Analyse unterziehen, die um weitere Laboruntersuchungen und eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung ergänzt wird.

Die DLG fördert die Produktqualität von Lebensmitteln auf Basis neutraler und verbindlicher Qualitätsstandards. Dazu gehören eine sorgfältige Rohstoffauswahl genauso wie eine optimale Verarbeitung und Zubereitung. Nur dann, wenn ein Lebensmittel überdurchschnittlich gut ist, erhält es die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.



Ergebnisse der DLG-Prüfung

Bezeichnung	Note	
Gourmet Garnelenspieße barbeque	5,0	🏆
Ristic King Prawns provencal	5,0	🏆
Ristic Bio Garnelenspieße	5,0	🏆
Bio Garnelen gekocht	5,0	🏆
Bio Garnelen Bio Organic	5,0	🏆
Bio Organic Crispy	5,0	🏆
Bio Organic provencal	5,0	🏆
Riesengarnelenschwänze roh mit Schale ohne Kopf	4,9	🏆
Ristic King Prawns roh	4,9	🏆
Costa Rica Shrimps gekocht	4,7	🏆
Costa Rica Shrimps roh	4,9	🏆
Gourmet Garnelenspieße provencal	4,7	🏆
Gourmet Garnelenspieße natur	4,5	🏆

INVESTITIONEN IN DIE ZUKUNFT

Die Zeichen stehen bei Ristic auf Wachstum

Gut gerüstet will man bei der Ristic AG ins Jahr 2011 – das 50. der Firmengeschichte (siehe Kasten) – starten und hat von einer Grilllinie über einen Stickstofftank bis zur Verpackungsanlage konsequent weiter in modernste Technik investiert. „Wir wollen so den Unternehmenserfolg langfristig sichern“, erläutert Michael Struffert, Vorstand des mittelständischen Seafood-Spezialisten, die strategische Entscheidung.



Echter Grillgenuss

Die neue Grilllinie arbeitet mit Gasbrennern, wodurch bei den Produkten ein echter Grillgeschmack entsteht. Die Garnelen werden schonend gegart und bleiben auf diese Weise knackig und saftig. Damit kann Ristic sein Convenience-Sortiment erweitern, denn die Grillprodukte sind nach der Produktion bereits verzehrfertig und bieten so besten Grillgenuss direkt nach dem Auftauen. Insgesamt können bis zu 700 kg Meeresfrüchte in der Stunde verarbeitet werden.



Verpackungen nach Maß

Um eine optimale Haltbarkeit der Produkte zu erzielen und die Unversehrtheit des sensiblen Packgutes auf seiner Reise zum Kunden zu bewahren, setzt Ristic auf eine zusätzliche Verpackungsanlage, die die Produkte mit einer „3D-Technik“ ansprechend verpackt. Dadurch soll der Verbraucher schon beim Kauf begeistert und sein Appetit angeregt werden. „Die hochflexible Anlage ermöglicht individuelle Verpackungen nach Maß ohne Umrüstzeiten“, sagt Michael Struffert. „Für die Zukunft sind wir damit bestens aufgestellt.“

Stickstoff für schonendes Frostern

Flüssiger Stickstoff ist im Produktionsprozess beim kryogenen Frostern der Meeresfrüchte unerlässlich zum Schutz ihrer Qualität. Langsames Gefrieren würde den Lebensmitteln schaden, da es deren Zellen zerstören kann. Um mit dem steigenden Verbrauch des technischen Gases bei wachsender Produktionsmenge Schritt halten zu können, hat die Ristic jetzt aufgerüstet: Mit einem Fassungsvermögen über 36.000 kg gewährleistet der neue Stickstofftank die reibungslose Produktion der hochwertigen Lebensmittel für mindestens vier Tage. Zudem wird durch eine neuartige Frosttechnik die benötigte Stickstoffmenge reduziert – dies spart Energie und schont damit die Umwelt.



Hinweis in eigener Sache:

Ihr starker Seafood-Partner wird 50!

Seit 1961 steht der Name Ristic für Innovation. Als Garnelen bei vielen Verbrauchern noch als exotische Spezialität galten, begann die Ristic AG damit, die schönsten Früchte des Meeres aus fernen Ländern auf den heimischen Tisch zu bringen. In den vergangenen 50 Jahren hat sich das Unternehmen vom reinen Importeur zum weltweit agierenden Seafood-Spezialisten entwickelt. Heute reicht die Produktpalette von rohen Meeresfrüchten über Grill-Spieße bis zum Fertigericht. „Diesen Erfolg wollen wir natürlich 2011 mit denen feiern, die uns all die Jahre unterstützt und wohlwollend begleitet haben – sowohl mit unseren Mitarbeitern, als auch mit Lieferanten, Kunden und Verbrauchern“, sagt Peter Ristic, Aufsichtsratsvorsitzender des Unternehmens. „Lassen Sie sich überraschen!“

BEI EUROPÄERN SIND BIOPRODUKTE GEFRAGTER ALS FAIR GEHANDELTE:

Im Zusammenhang mit der Wirtschaftskrise haben sich auch die Kaufentscheidungen beim europäischen Verbraucher geändert. Laut der Studie Europa Konsumbarometer 2010 der Dresdner-Cetelem Kreditbank spielen ökologische Aspekte sowie faire Produktionsbedingungen eine zunehmend wichtige Rolle bei Kaufentscheidungen. So zeigt das Barometer, dass Recyclingpapier von rund zwei Drittel aller befragten Europäer verwendet wird. 40 Prozent betreiben aktiven Umweltschutz in den eigenen vier Wänden und jeder dritte Europäer nutzt Bioprodukte. Fairtrade ist für 69 Prozent der Konsumenten zu teuer. Anders als beim Konsum von Bioware ist der Anreiz des persönlichen Vorteils bei Fairtrade-Produkten nicht vorhanden. Während fair gehandelte Güter kleinbäuerlichen Erzeugern helfen, kommen Bioprodukte sowohl der eigenen Umwelt als auch der eigenen Gesundheit zugute. Aus diesem Grund nehmen Verbraucher bei Biowaren wohl höhere Preise in Kauf, die sie beim Konsum von Fairtrade-Erzeugnissen nicht akzeptieren.



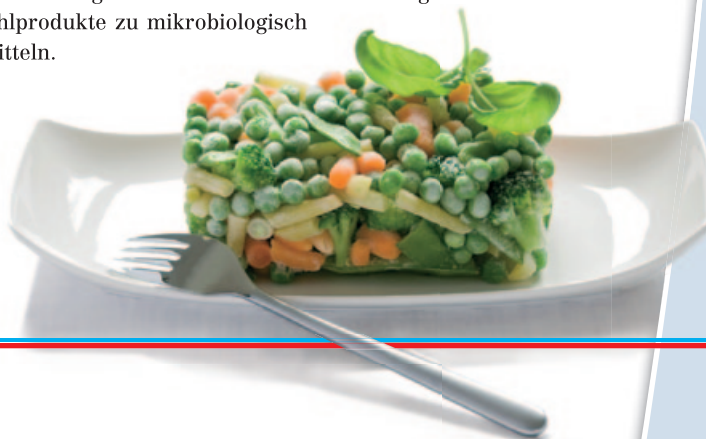
APPETIT AUF FISCH UND MEERESFRÜCHTE STEIGT:

2010 wurden mehr Fische und Meeresfrüchte konsumiert als noch vor einem Jahr. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag bei 15,7 kg. Ein Grund für den gesteigerten Absatz von Fisch und Meeresfrüchten ist das sich positiv wandelnde Ernährungsbewusstsein innerhalb der Bevölkerung. Zudem wird die Kaufentscheidung der Konsumenten durch genaue Herkunftsangaben und Zertifikate positiv beeinflusst. Darüber hinaus erleichtern Angaben zu Fang und Herkunft der gehandelten Meereserzeugnisse die Entscheidung. Bei der Wahl der Verarbeitungsart greifen Konsumenten vor allem gerne zu Tiefkühlerzeugnissen,

deren Marktanteil bei mehr als 30 Prozent liegt. Für das Jahr 2014 geht die Fischwirtschaft von einem Pro-Kopf-Konsum von 17,5 kg aus. Dafür will sie ihr Angebot an zertifizierten Produkten aus Fischereien und Aquakulturen erweitern.

BIOSIEGEL BEEINFLUSSEN KAUFVERHALTEN: Forscher der Universitäten Bonn und Greifswald fanden in einem Experiment mit insgesamt 30 Personen heraus, dass das 2001 eingeführte Biosiegel direkt auf das Gehirn wirkt. Das Logo stimuliert demnach das ventrale Striatum. Diese Region im Gehirn zählt zum so genannten Belohnungssystem und wird immer dann aktiv, wenn wir eine erstrebenswerte Erfahrung machen. Damit beeinflusst das Biosiegel das Kaufverhalten der Probanden. Am stärksten fiel diese Aktivierung bei Versuchspersonen aus, die im wirklichen Leben häufig zu Bioprodukten greifen. So waren die Teilnehmer bereit, für Lebensmittel mit dem Biosiegel 45 Prozent mehr Geld auszugeben als für konventionelle Produkte.

STUDIE ZEIGT: TIEFKÜHLKOST IST NICHT KLIMASCHÄDLICH: Dies zeigt eine Vorstudie, die in Zusammenarbeit mit der Dachorganisation der deutschen Tiefkühlwirtschaft (Deutsches Tiefkühlinstitut) und dem Öko-Institut entstanden ist. Die Studie beschäftigt sich mit der Energiebilanz von tiefgekühlten Produkten. Eine wichtige Erkenntnis der Untersuchung: Die Zubereitung von Tiefkühlkost ist nicht unbedingt klimaschädlicher als andere Angebotsformen, wie Konservendosen oder die Selbstzubereitung. In der Regel wird aufgrund des geringeren Abwaschvolumens weniger Energie verbraucht als bei der Zubereitung eines vergleichbaren Gerichts. Zudem bietet tiefgekühlte Ware hinsichtlich Haltbarkeit und Frische einen weiteren Vorteil. Denn Schockfrostung von Lebensmitteln gehört zu der schonendsten Art der Haltbarmachung. Der Einsatz von Konservierungsmitteln ist dabei nicht nötig und macht Tiefkühlprodukte zu mikrobiologisch einwandfreien Lebensmitteln.



Impressum

Ausgabe: 2/2010, Dezember

Herausgeber:

Ristic AG
Am Espen 15
90559 Oberferrieden
www.ristic.com

Ansprechpartner:

Stefan EBmann
stefan.essmann@ristic.com

Text und Layout:

komm.passion GmbH
www.komm-passion.de